



Softijs koekjes

Deze koekjes zijn fantastisch om in de zomer te serveren! Vrolijke softijskoekjes met kleurrijke sprinkles. Daar maak je echt iedereen blij mee.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
3,80 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
200g

F11205
3,19 €



FunCakes Food Colour Gel Honey Gold
30g

F44205
2,84 €



FunCakes Food Colour Gel Marron 30g

F44140
2,84 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
2,84 €



FunCakes Sugar Strands XL Mix 70g

F53415
2,23 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal
450g

F10140
3,96 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €



Wilton Setd'Emporte-pièces Tea Party
set/3

02-0-0292
3,95 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



PME Rouleau à Pâtisserie en Plastique
22,5cm

PP86
5,85 €



Wilton Douilles Round #002

02-0-0147
1,55 €



Wilton Douilles Round #003

02-0-0154
1,65 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
1,88 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139

1,35 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cookies
- 250 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Sugar Strands XL Mix
- FunCakes Food Colour Gel Honey Gold
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- FunCakes Food Colour Gel Bruin
- 150 g roomboter
- 100 ml water
- 1 ei (ca. 50 g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- Wilton Tea Party Koekjesuitsteker Set/3
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Wilton -Wide Glide- rolstok 50cm
- Wilton spuitmondje #2 Rond
- Wilton spuitmondje #3 Rond
- Wilton spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- Plastic folie
- Cocktailprikkers

Stap 1: Maak het koekjesdeeg

Bereid 500 g [FunCakes Mix voor Cookies](#) zoals aangegeven wordt op de verpakking, verpak het deeg in plastic folie en laat minimaal een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Bak de koekjes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Kneed het deeg uit de koelkast goed door en rol het op een met Magic Roll-Out Powder bestoven werkblad uit tot een dikte van 2-3 mm. Steek hier cupcakes uit met de koekjesuitsteker. Leg de koekjes op de bakplaat iets uit elkaar en bak ze in 12-15 minuten goudbruin. Laat de koekjes afkoelen op een afkoelrek.

Stap 3: Maak de Royal Icing

Bereid 250 g [FunCakes Mix voor Royal Icing](#) zoals is aangegeven op de verpakking. Neem 1 flinke

eetlepel hiervan af en maak het iets dunner met een beetje water, zoals chocoladepasta dikte. Kleur dit bruin. De rest van de icing maak je met water dunner tot het yoghurt dikte heeft gekregen. Dit kleur je met een mix van honey gold en bruin tot de juiste kleur voor het ijshoorntje

Stap 4: Decoreren

Doe de lichte kleur icing in een spuitzak met spuitmond #003 en de donker in een spuitzak met spuitmond *002. Vul het gedeelte van het ijshoorntje in met de lichte icing en laat even iets drogen. Maak hierna een rasterwerk van de donkere kleur icing bovenop de lichte icing. Laat dit idealiter 24 uur aan de lucht drogen.

Bereid 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking en kleur het licht roze. Doe dit in een spuitzak met spuitmond #1M en spuit toeven op de koekjes. Decoreer ze met de XL sugarstrands.